



Calidad y exquisitez

Descubre nuestra esencia en cada plato.

Navega por las diferentes secciones de nuestra carta o descárgala en pdf.

Producto

Para picar

Para compartir

Cuchara

Mar

Dehesa

Postres



producto

Ensaladilla de bogavante al vinagre de jerez con espuma de fino	16,50
Lobster salad with Sherry vinegar and fino foam	
Gazpacho verde con boquerones y verduritas encurtidas	10,00
Green Gazpacho with sardines and pickled vegetables	
Tartar de Atún de almadraba	18,00
Almadraba Tuna tartar	
Tomate raf con semimojama de ventresca y albahaca	12,50
Raf tomato with salted tuna belly and basil	
Tiradito de corvina con wakame	17,00
Sea bass tiradito with wakame	
Navajas a la japonesa	15,00
Razor clams japanese style	
Láminas de atún con Ponzu cítrico	16,00
Tuna slices with Ponzu sauce	

para picar

Anchoa 00 con salmorejo Und.	4,75
Anchovy with salmorejo (per unite)	
Espárragos en tempura con alioli de soja	8,00
Tempura Asparagus and soy alioli	
Pan de cristal con cecina, duxelles, pecorino y trufa	10,00
Toasted bread with dried veal ham, mushroom duxelle, pecorino cheese and truffle	
Pulpo encevejado	9,00
Octopus ceviche	
Sam de langostinos picantes	9,00
Spicy shrimp sam	
Steak tartar con patatas fritas	12,50
Steak tartar and fried potatoes	
Croqueta de rabo de toro con salsa de setas 2,00	2,25
Ox tail croqueta and mushroom sauce	
Brioche de carrillera pibil	6,00
Pibil cheek Brioche	

para compartir y no perderselo

Gamba de cristal con setas al ajillo	16,50
Cristal prawn with sauteed garlic mushrooms	
Fricando de pulpo y papada	19,00
Octopus stew and iberian pork jowl	
Mollejas de ternera con gambas roja y ajetes	20,00
Veal sweetbread with red prawns and garlic sprouts	
Alcachofas fritas con calamaritos a la cochambrosa	19,50
Fried artichokes with baby squids and potato stew	

cuchara

Fideos a la sartén con galeras, chocos y alioli de azafran (para 2 personas)	14,00 por persona
Noodles, galera prawn, squid and Saffron alioli (minimum 2 persons)	
Arroz de ibérico con trompeta de la muerte y emulsión de cebollino (para 2 personas)	15,00 por persona
Iberian pork rice with trumpet of death and chive (minimum 2 persons)	

mar

Bacalao en tempura con verduras	16,00
Fried Cod with vegetables work	
Sashimi de atún de almadraba sobre huevo frito y sofrito de tomate	17,50
Almadraba Tuna sashimi on fried egg and tomato sauce	
Corvina con guiso de verdinas y berberechos	20,00
Sea bass with beans and cockles stew	

dehesa

Albóndigas de secreto ibérico con pulpitos	12,50
Iberian pork balls with octopus	
Tiraditos de cerdo ibérico al curry rojo	16,50
Iberian pork tiradito with red curry	
Hamburguesa vaca madurada	16,00
Matured veal burger	
Paletilla de cordero lechal al horno	27,00
Roasted baby lamb	
Flamenquín de ibérico con langostinos	16,00
Iberian pork flamenquin with prawns	

postres

Bizecho de calabaza, palo cortado, miel y naranja	6,50
Pumpkin sponge cake, palo cortado, honey and orange.	
Tarta de queso con helado de galleta	6,50
Cheesecake with waffle ice cream	
Tarta de chocolate con sorbete de albaricoque	6,50
Chocolate cake with apricot sorbet	
Flan casero de nata y huevos de campo	6,00
Homemade flan with cream and organic egg	
Lemoncrash granizado hecho con Terry White	6,00
Hailed lemoncrash made with Terry White	
Piña asada con anís estrellado y helado de yogurt	6,50
Roasted pineapple with star anise and yogurt ice cream	



Información

[Inicio](#)
[Carta](#)
[Reservas](#)

Aviso legal

[Política de cookies](#)
[Política de privacidad](#)